

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, volume 20 nomer (2), hlm 217 tersedia pada [https : https://doi.org/10.32672/si.v20i2.1455](https://doi.org/10.32672/si.v20i2.1455)
- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., & Mada, U. G. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue April).
- Apriliana, A. M. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Cendol Tepung Hunkwe Terhadap Daya Terima Konsumen. *Universitas Negeri Jakarta*.
- Cahyono, S. S. N. (2018). Uji organoleptik cendol dengan rasio tepung beras dan pisang candi. *Pendidikan Gizi Dan Kuliner*. Dapat diakses melalui web [http: http://repository.um.ac.id/id/eprint/48471](http://repository.um.ac.id/id/eprint/48471)
- Dewi, D. P., & Astrian, K. (2019). Subtitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynous Merr*) Pada Pembuatan Nugget Lele (*Clarias batracus*) Untuk Ibu Hamil Anemia. Halamn 87–93.
- Goyena, R., & Fallis, A.(2019). Definisi dan Macam Pewarna Pewarna. *Journal of Chemical Information and Modeling*, halaman 53 nomer (9), issue 1689–1699. Tersedia pada [http: https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004](http://https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004)
- Hardjati, S. (2008). Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitasnya Selama Pengeringan Bubuk Dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Saintek*, volume 13, halamn 1–18.
- ilham tri Wahyuni. (2021). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Daun Binahong Terhadap Kualitas Cendol Tepung Beras.
- Indah Cikita, Ika Herawati Hasibuan, & Rosdanelli Hasibuan. (2016). Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L) Merr*) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Kelapa PA. *Jurnal Teknik Kimia USU*. Dapat diakses melalui [http: https://doi.org/10.32734/jtk.v5i1.1524](http://https://doi.org/10.32734/jtk.v5i1.1524)
- Irmayanti, Sunartaty, R., & Anwar, C. (2019).Formulasi Biskuit Kaya Serat dengan Fortifikasi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Dan Variasi Lama Pemanggangan. volume 1 nomer (2), halaman 66–73.
- Junaidi, J., & Syahrizal, S. (2020). Pemanfaatan pewarna alami sebagai pengganti zat pewarna sintetis *Rhodamin B* pada es krim. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, volume 1 nomer (2), halaman 172. Dapat diakses melalui link [http:](http://)

<https://doi.org/10.30867/gikes.v1i2.412>

- Khairunnisa, A., Tp, S., Si, M. I., Armein, S., & Arbi, M. S. (2020). *Modul Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. halaman 1–29.
- Koyan, I. wayan. (2012). *Statistik Pendidikan Teknik Analisis Data Kuantitatif*.
- L. Putri , S. Subekti, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Pendidikan Gizi Dan Kuliner*, nomer 7 volume (2).
- Lestari, B. P. (2019). Karakteristik Fisik dan Sensorik Cendol Instan Dengan Penambahan Cincau Hijau (*CYCLEA BARBATA L.*). nomer 3, halaman 65–80.
- Majid, T. S., & Muchtaridi, M. (2018). Aktivitas Frarmakologi Esktrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*). volume 16 nomer (2), halaman 398–405.
- Mardika, D. (2019). Faktor-faktor Dukungan Keluarga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, volumen 53 nomer (9), issue 1689–1699. Dapat diakses melalui link http: <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Nuraini. (2013). Zat Warna Alami Dari Daun Katuk(*Sauropus androgynus*).
- Nurbaeti, A. C. (2014). Mengetahui dampak bisnis Dawet Ayu terhadap kondisi sosial ekonomi pedagangnya. *Skripsi*, halaman 1–20.
- Puspitasari, N. (2014). Uji Protein Dan Organoleptik Tape Dari Bahan Dasar Biji Nangka Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk Sebagai Pewarna Alami Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda. Volume 53 nomer (9), issue 1689–1699.
- Safitri, P. (2013). Uji Organoleptik cake dengan substitusi pati singkong (*Manihot utilissima*) dan pewarna daun suji (*Pleomale angustifolia*). *Africa's Potential for the Ecological Intensification of Agriculture*, volume 53 nomer (9), issue 1689–1699.
- Sariani, Karimuna, L., & Ansharullah. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk (*Saoropus Androginus L. Merr*) Terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit Berbasis Sagu (*Metroxylon Sagu Rottb*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan Volume 4 nomer(5)*, issue 2425–2437.
- Satyaningtyas, E., Estiasih, T., & Korespondensi, P. (2014). Roti Tawar Laktogenik, Perangsang ASI, Berbasis Kearifan Lokal Daun Katuk(*Sauropus androgynus (L .) Merr) Lactogenic White Bread , a Food Product Containing Sweet Leaves (Sauropus androgynus (L .) Merr) for Stimulating Human Breast Milk Based on*. volume 2 nomer (1), halaman 121–131.
- Sunyoto, R. S. (2018). Pengaruh penambahan serbuk daun pegagan (*Centella asistica L.*) dengan persentase yang berbeda pada mutu sus kering. Dapat diakses melalui link : <http://repository.um.ac.id/id/eprint/48465>

Taswin, N. C., Karimuna, L., & Asyik, N. (2018). Kajian Formulasi Bubuk Jagung (*Zea mays L.*) dan Daun Katuk (*Sauropus androgynus L.*) pada Pembuatan Dodol Jagung Terhadap Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik volume 3 nomer (2), issue 1260–1272.

